



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/kbucTxH9qm4>

Ingredientes:

4 huevos

200 gr. de azúcar

180 gr. de azúcar moreno

2 aguacates

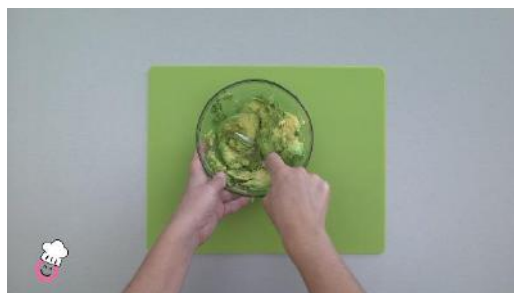
150 gr. de cacao puro en polvo sin gluten

60 gr. de harina panificable sin gluten

2 cucharaditas de vainilla líquida sin gluten

150 gr. de pistachos

Media cucharadita de sal



Vaciamos y machacamos 2 aguacates.



Batimos 4 huevos.



Echamos 200 gr. de azúcar blanco y 180 gr. de azúcar moreno y batimos.



Echamos media cucharadita de sal, 2 cucharaditas de vainilla líquida sin gluten y 150 gr. de cacao puro en polvo sin gluten.



Tamizamos 60 gr. de harina panificable sin gluten. ¡Batimos!



Añadimos los dos aguacates y batimos con fuerza. Y añadimos los 150 gr. de pistachos triturados y volvemos a batir.



Ponemos en un molde para horno con papel vegetal que sobresalga para luego poder sacarlo bien.



Al horno precalentado 180 grados 40 minutos



Partimos y dejamos enfriar sobre una rejilla



Servimos con una bola de helado sin gluten. ¡Y listo!

gloton^{es}
sin gluten